

BBQ / Oven Meat Thermometer Grill-Right Wireless and Talking Model: AW131

USER MANUAL

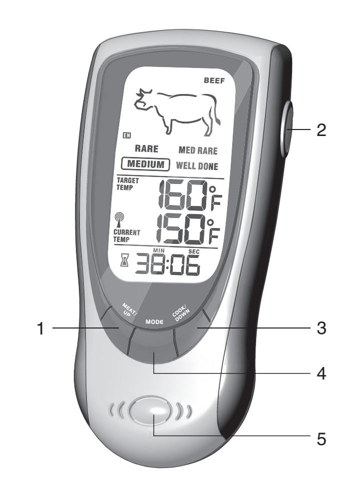
EN

INTRODUCTION

Thank you for selecting the Oregon Scientific™ Wireless Talking BBQ Thermometer. Please keep this manual for instructions and information you should know about.

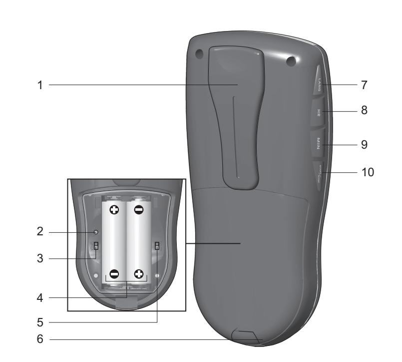
OVERVIEW

MAIN UNIT FRONT VIEW



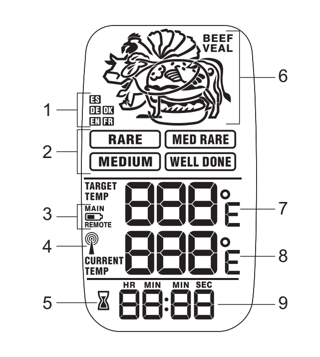
1. **MEAT / UP :** Select meat type / increase target temperature
2. **POWER :** Activate / deactivate unit
3. **COOK / DOWN :** Select doneness level / decrease target temperature
4. **MODE :** Select between cooking options
5. Speaker

MAIN UNIT BACK VIEW



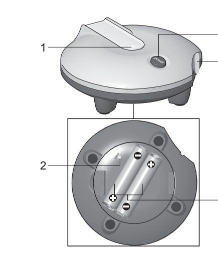
1. Belt Clip
2. **RESET**
3. **°C / °F :** Select temperature unit
4. Battery compartment
5. **HI / LOW :** Select volume level
6. Battery compartment lever
7. **LANG :** Press to select voice prompt language
8. **HR :** Select hours for timer
9. **MIN :** Select minutes for timer
10. **START / STOP :** Start, pause and reset timer

LCD SCREEN

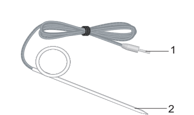


1. Language icons
2. Doneness level
3. Low battery indicator
4. Signal reception icon
5. Timer icon
6. Meat types
7. Target temperature
8. Current temperature
9. Timer

TRANSMITTER AND PROBE



1. LED indicator
2. **RESET**
3. **POWER :** Activate / deactivate transmitter
4. Connector jack for probe
5. Battery compartment

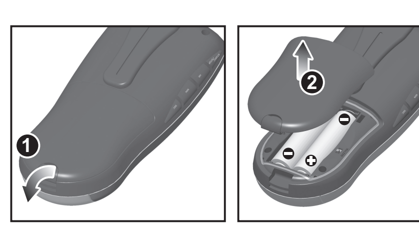


1. Probe connector wire
2. Probe tip

GETTING STARTED

BATTERIES

Insert the batteries (2 x UM-3 AA 1.5V batteries) as shown, taking care to match the polarities (+ / -).



MAIN indicates when the batteries are low.

SET LANGUAGE

The talking language needs to be set when the unit is first activated, or after changing batteries.

1. Press and hold **POWER** to activate the main unit. The language icons will flash.
2. Press **LANG** to toggle to the language desired.

NOTE The language options are: EN (English), DK (Danish), FR (French), ES (Spanish) and DE (German).

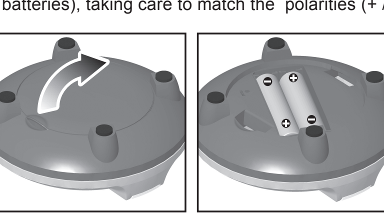
STAND

Place the unit into the stand provided and place on a table or work surface for easy viewing and access.



TRANSMITTER

1. Remove the battery compartment cover and insert the transmitter batteries (2 x UM-4 AAA 1.5V batteries), taking care to match the polarities (+ / -).



2. Press **RESET** and replace the battery compartment door. The LED indicator will flash to indicate the transmitter is activated.

REMOTE indicates the batteries are low.

TRANSMITTER DATA TRANSMISSION

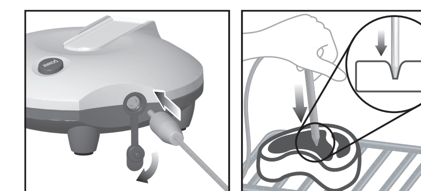
Place the transmitter within 100 m (330 ft) of the main unit. The sensor reception icon shows the status.

STRONG	WEAK	NO SIGNAL

NOTE The LED indicator blinks during transmission. If the transmitter is moved out of range the unit will beep three times.

OPERATION

CAUTION The probe is a sharp metal object, and will become hot during cooking. Take care when handling.



1. Plug the probe connector to the transmitter jack.
2. Insert tip of the probe into the center of the meat, taking care not to pierce through it. Do not expose any part of the probe to open flames.
3. Press **MEAT / UP** to navigate and select the desired meat types. The voice announcement and LCD icon indicate the meat type.

ICON	DESCRIPTION
	Beef
	Lamb
	Veal
	Hamburger
	Pork
	Turkey
	Chicken
	Fish

4. Press **COOK / DOWN** to select the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium or Well Done). The LCD and talking announcement indicate selection.
5. The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking.
6. The cooking alerts will sound depending on the temperature:
   - Nearly Done Alert: 2 beeps followed by "It's nearly done" when the meat is nearing the target temperature.
   - Done Alert: 4 beeps followed by "It's done" when the meat has reached the target temperature.
   - Overcook Alert: The LCD screen will flash and continue beeping until a button is pressed.
7. Press any button to silence the alert.

NOTE When the probe temperature exceeds the maximum display temperature (300°C / 572°F) the LCD will flash.

MANUALLY SET TARGET TEMPERATURE

1. Insert the probe into the meat as shown above.
2. Press and hold **MODE** to select manual target temperature mode. When in this mode, the meat icons will disappear.
3. Press **MEAT / UP** and **COOK / DOWN** to select your desired temperature.
4. Your target temperature will appear on the LCD screen. Begin cooking.
5. The cooking alerts will sound as described above.
6. Press any button to silence the alert.

NOTE Press and hold **MODE** to return to automatic target temperature mode.

AFTER COOKING

- Once cooking is finished, remove the probe using an oven mitt.
- Clean the probe with water and a mild detergent. To clean the main unit and sensor, wipe with a damp cloth.

NOTE Do not clean the probe in a dishwasher or immerse the main unit or sensor in water.

COUNT-UP / COUNTDOWN TIMER

The count-up and countdown timers operate independently of the temperature sensor.

To set a count-up timer:
If no countdown time is set the timer will act as a count up timer.

To set a countdown time:
Use **HR** and **MIN** to set the countdown time.

To start timer:
1. Press **START / STOP** to begin.
2. Press **START / STOP** again to pause,
3. Once paused, press and hold **START / STOP** to reset to zero.
4. Once a countdown has finished, the unit will beep, to silence the alert press any button.

NOTE The countdown timer will count up to 23:59.59 sec.

TEMPERATURE UNIT

Slide **°C / °F** to select the temperature unit.

VOLUME

Slide **HI / LO** switch to select the speaker volume level.

AUTO KEYLOCK

If no button is pressed for 5 seconds auto keylock will engage. Press any button to unlock.

BACKLIGHT

Press any button to illuminate the screen for 5 seconds.

PRECAUTIONS

- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity.
- Do not cover the ventilation holes with any items such as newspapers, curtains etc.
- Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a soft, lint-free cloth.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
- Do not tamper with the unit's internal components. This invalidates the warranty.
- Only use fresh batteries. Do not mix new and old batteries.
- Images shown in this manual may differ from the actual display.
- When disposing of this product, ensure it is collected separately for special treatment.
- Placement of this product on certain types of wood may result in damage to its finish for which Oregon Scientific will not be responsible. Consult the furniture manufacturer's care instructions for information.
- The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer.
- Do not dispose old batteries as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.
- Please note that some units are equipped with a battery safety strip. Remove the strip from the battery compartment before first use.

NOTE The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice.

SPECIFICATIONS

TYPE	DESCRIPTION
MAIN UNIT	
L x W x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Weight (without batteries)	145 g (5.1 oz)
Temperature unit	°C / °F
Temperature Resolution	1°C (2°F)
Display temperature range	0°C - 300°C (32°F - 572°F)
Signal frequency	433MHz
Power	2 x UM-3 AA 1.5 V batteries
REMOTE UNIT	
L x W x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Weight (without batteries)	55 g (1.9 oz)
Transmission range	100 m (300 ft) unobstructed
Power	2 x UM-4 AAA 1.5V batteries

ABOUT OREGON SCIENTIFIC

If you're in the US and would like to contact our Customer Care department directly, please call: 1-800-853-8883.

FCC STATEMENT

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help.

DECLARATION OF CONFORMITY

The following information is not to be used as contact for support or sales. Instead, please call our customer service number at 1-800-853-8883 for all inquiries.

We
Name: Oregon Scientific, Inc.
Address: 19861 SW 95th Ave., Tualatin, Oregon 97062 USA
Telephone No.: 1-800-853-8883

declare that the product
Product No.: AW131
Product Name: BBQ / Oven Meat Thermometer Grill-Right Wireless and Talking
Manufacturer: IDT Technology Limited
Address: Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

is in conformity with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This device may not cause harmful interference. 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Thermomètre à Viande pour BBQ / Four Grill-Right Sans fil et Parlant Modèle: AW131

MANUEL DE L'UTILISATEUR

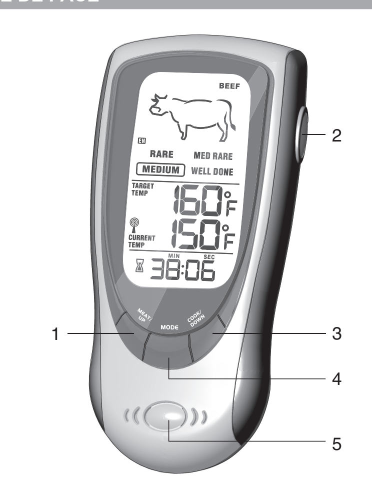
FR

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi ce Thermomètre BBQ vocal sans fil d'Oregon Scientific™. Conservez ce manuel car il contient des instructions et des informations qui peuvent vous être utiles.

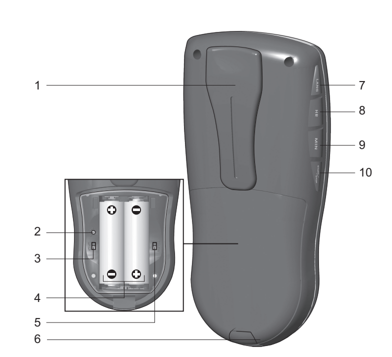
VUE D'ENSEMBLE

VUE DE FACE



1. **MEAT / UP (VIANDE / HAUT) :** Sélectionnez le type de viande
2. **POWER (MARCHE) :** Activez / désactivez l'appareil
3. **COOK / DOWN (CUISSON / BAS) :** Sélectionnez le degré de cuisson / baissez la température cible
4. **MODE :** Sélectionnez entre les options de cuisson
5. Haut-parleur

VUE ARRIÈRE

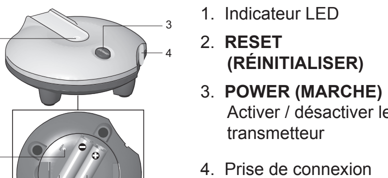


1. Attache pour ceinture
2. **RESET (RÉINITIALISER)**
3. **°C / °F :** Sélectionnez l'unité de température
4. Compartiment des batteries
5. **HI / LOW (HAUT / BAS) :** Sélectionnez le niveau de volume
6. Levier du compartiment des batteries
7. **LANG :** Appuyez pour sélectionner la langue de votre choix
8. **HR :** Sélectionnez les heures pour la minuterie
9. **MIN :** Sélectionnez les minutes pour la minuterie
10. **START / STOP :** Mettez en marche, pausez et réinitialisez la minuterie

AFFICHEUR LCD

1. Icônes de sélecion des langues
2. Niveaux de cuisson
3. Indicateur de la puissance des batteries
4. Icône du signal de réception
5. Icône de la minuterie
6. Types de viandes
7. Température cible
8. Température actuelle
9. Minuterie

TRANSMETTEUR ET SONDE



1. Indicateur LED
2. **RESET (RÉINITIALISER)**
3. **POWER (MARCHE) :** Activer / désactiver le transmetteur
4. Prise de connexion pour la sonde
5. Compartiment des batteries

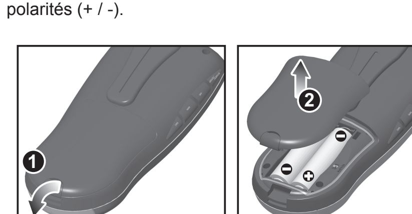


1. Fil de connexion pour le transmetteur
2. Pointe de la sonde

EN PREMIER LIEU

BATTERIES

Insérez les batteries (2 batteries UM-3AA de 1.5 V) comme indiqué ci-dessous, en prenant bien soin de respecter les polarités (+ / -).



MAIN indique que les batteries sont faibles.

SÉLECTION DE LA LANGUE

Il est nécessaire de sélectionner la langue dès la première mise en service de l'appareil ou après avoir changé les batteries.

1. Appuyez sur **POWER** pour activer l'appareil principal. Les icônes de sélections des langues clignoteront.
2. Appuyez sur **LANG** pour sélectionner la langue que vous désirez.

REMARQUE Les options de langues sont: EN (anglais), DK (danois), FR (français), ES (espagnol) et DE (allemand).

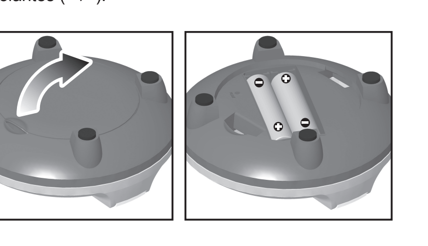
SUPPORT

Placez l'appareil dans le support fourni. Pour le voir et le manipuler plus facilement, placez le sur une table ou sur une surface de travail.



TRANSMETTEUR

1. Retirez le couvercle du compartiment des batteries et insérez les batteries (2 batteries UM-4 AAA de 1.5 V) du transmetteur, prenant bien soin de respecter les polarités (+ / -).

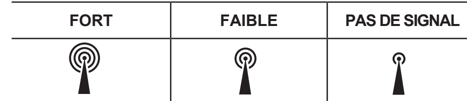


2. Appuyez sur **RESET** et replacez le couvercle du compartiment des batteries. L'indicateur LED vous indique que le transmetteur est activé.

REMOTE indique que les batteries sont faibles.

TRANSMISSION

Placez le transmetteur à une distance maximale de 100 m (330 pied) de l'appareil principal. L'icône de réception du senseur indique son statut.

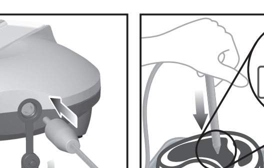


FORT	FAIBLE	PAS DE SIGNAL

REMARQUE L'indicateur LED clignotera pendant la transmission. Si le transmetteur est déplacé hors de la plage de transmission, l'appareil clignotera 3 fois.

UTILISATION

ATTENTION La sonde est un objet métallique et pointu, et deviendra chaud pendant que vous cuisinez. Soyez prudent quand vous le manipulez.





1. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise du transmetteur.
2. Insérez la pointe de la sonde dans le centre de la viande, prenant bien soin de ne pas la transpercer. N'exposez aucune partie de la sonde aux flammes directes.
3. Appuyez sur **MEAT / UP** pour naviguer et sélectionner le type de viande désiré. Le message et l'icône LCD indiquent le genre de viande sélectionné.

ICONE	DESCRIPTION
	Bœuf
	Agneau
	Veau
	Hambourgeois
	Porc
	Dinde
	Poulet
	Poisson

4. Appuyez sur **COOK / DOWN** pour sélectionner le niveaux de la cuisson (bleu, saignant, à point, bien cuit). L'écran LCD et le message indiquant la




sélection.
5. La température cible apparaîtra sur l'afficheur LCD. Commencez à cuisiner.
6. Les alertes de cuissons sonneront différemment selon la température :
- Signal de cuisson imminente : 2 déclenchements sonores suivis de « C'est presque cuit » quand la cuisson de la viande viande s'approche de la température cible.
- Signal de cuisson terminée : 4 déclenchements sonores suivis de « C'est cuit » quand la viande a atteint la température visée.
- Alerte du seuil de cuisson dépassé : L'afficheur LCD clignotera et continuera les déclenchements sonores jusqu'à ce qu'un bouton soit appuyé.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton pour couper le son du signal.

REMARQUE Quand les données de la sonde sont au-dessus de la température maximale d'affichage (300°C / 572°F) l'écran LCD clignotera.

RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE CIBLE

1. Insérez la sonde dans la viande tel qu'illustré ci-dessus.
2. Appuyez et maintenez enfoncé la touche **MODE** pour sélectionner le mode de sélection manuelle de la température. Les icônes de viandes disparaîtront.
3. Appuyez sur **MEAT / UP** et **COOK / DOWN** pour sélectionner la température que vous désirez.
4. Votre température visée apparaîtra sur l'écran LCD. Commencez à cuisiner.
5. Les signaux de cuisson seront les mêmes que ceux décrits précédemment.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le son du signal.

REMARQUE Appuyez et maintenez enfoncé la touche **MODE** pour retourner vers l'option de température cible automatique.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉ

- Lorsque vous avez fini de cuisiner, retirez la sonde avec un gant de four.
- Nettoyez la sonde avec de l'eau légèrement savonneuse. Pour nettoyer l'appareil principal ainsi que l'émetteur, essuyez les avec un chiffon légèrement trempé.

REMARQUE Ne pas nettoyer la sonde dans un lave-vaiselles ni immerger l'appareil principal ou l'émetteur dans l'eau.

COMPTEUR / COMPTE À REBOURS

Les minuteries du compteur ainsi que du compte à rebours fonctionnent indépendamment des données de température.

Pour régler le compteur :
Si le compte à rebours n'est pas réglé, la minuterie fonctionnera de la même manière qu'un un compteur.

Pour régler le compte à rebours :
Utilisez **HR** et **MIN** pour régler le compte à rebours.

Pour mettre la minuterie en marche :
1. Appuyez sur **START / STOP** pour commencer.
2. Appuyez sur **START / STOP** une fois de plus pour le mettre sur pause.
3. Une fois sur pause, appuyez et maintenez enfoncé la touche **START / STOP** pour le remettre zéro.
4. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil sonnera. Pour couper le son du signal appuyez sur n'importe quelle touche.

REMARQUE La minuterie du compte à rebours ira jusqu'à 23:59.59 secondes.

UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Glissez la touche **°C / °F** pour sélectionner l'unité de température.

VOLUME

Glissez la touche **HI / LOW** VOLUME pour sélectionner le niveau de volume du haut-parleur.

FONCTIONS DE VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DES TOUCHES

Si aucun bouton n'est appuyé pendant 5 secondes la fonction de verrouillage automatique se sera activée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour déverrouiller.

RÉTRO ÉCLAIRAGE

Appuyez sur n'importe quelle touche pour illuminer l'afficheur pendant 5 secondes.

PRÉCAUTIONS

- Ne pas soumettre le produit à une force excessive, au choc, à la poussière, aux changements de température ou à l'humidité.
- Ne pas couvrir les trous de ventilation avec des journaux, rideaux etc.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau. Si vous renversez du liquide sur l'appareil, séchez- le immédiatement avec un tissu doux.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des matériaux corrosifs ou abrasifs.
- Ne pas trafiquer les composants internes. Cela invalidera votre garantie.
- N'utilisez que des batteries neuves. Ne pas utiliser des batteries neuves et usagées.
- Les images contenues dans ce manuel peuvent différer de l'aspect réel du produit.
- Lorsque vous désirez vous débarrasser de ce produit, assurez-vous qu'il soit recueilli séparément pour un traitement adapté.
- Le poser sur certaines surfaces en bois peut endommager la finition du meuble, et Oregon Scientific ne peut en être tenu responsable. Consultez les mises en garde du fabricant du meuble pour de plus amples renseignements.
- Le contenu du présent manuel ne peut être reproduit sans la permission du fabriquant.
- Ne pas jeter les batteries usagées dans les conteneurs municipaux adaptés. Veuillez effectuer le tri de ces ordures pour un traitement adapté si nécessaire.
- Veuillez remarquer que certains appareils sont équipés d'une bande de sécurité. Retirez la bande du compartiment des batteries avant la première utilisation.

REMARQUE Les caractéristiques techniques de ce produit et le contenu de ce manuel peuvent être soumis à des modifications sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	SYGNIFICATION
APPAREIL PRINCIPAL	
L x E x H	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 po)
Poids	145 g (5.1 oz)
Unité de température	°C / °F
Résolution de la température	1°C (2°F)
Plage d'affichage de la température	0°C - 300°C (32°F - 572°F)
Signal de fréquence	433MHz
Alimentation	2 batteries UM-3 AA de 1.5V
ÉMETTEUR	
L x E x H	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 po)
Poids	55 g (1.9 oz)
Distance de transmission	100 m (330 pi) sans obstruction
Alimentation	2 batteries UM-4 AAA de 1.5V

À PROPOS D'OREGON SCIENTIFIC

Si vous êtes aux États-Unis, vous pouvez contacter notre service de soutien à la clientèle directement par téléphone au :

1-800-853-8883

DÉCLARATION DE LA FCC DES É.-U.

Cet équipement est conforme à la section 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférence dangereuse, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris l'interférence qui pourrait causer une opération indésirable.

AVERTISSEMENT Les changements ou les modifications qui ne sont pas approuvés expressément par le fabricant responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur de faire fonctionner l'équipement.

REMARQUE Cet équipement a été testé et est conforme aux limites d'un appareil numérique de catégorie B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection adéquate contre l'interférence dangereuse dans une installation résidentielle.

Cet équipement produit, utilise et peut émettre une radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer de l'interférence dangereuse pour les communications radio. Il n'y a toutefois aucune garantie qu'il n'y aura pas d'interférence des communications radio dans une installation particulière. Si cet équipement cause de l'interférence dangereuse pour la réception radio ou de télévision, ce que l'on peut déterminer en allumant en etéteignant l'équipement, l'utilisateur devrait essayer de corriger l'interférence d'une des manières suivantes au moins :

- Réorienter ou relocaliser l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consulter le concessionnaire ou un technicien expérimenté en radio/télévision pour obtenir leur aide.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'information suivante ne doit pas être utilisée comme contact pour le support ou les ventes. Veuillez utiliser notre numéro du service à la clientèle (indiqué sur notre site Web à www.oregonscientific.com) ou sur la carte de garantie du produit) pour toutes questions.

Nous

Nom : Oregon Scientific, Inc.
Adresse : 19861 SW 95th Ave., Tualatin, Oregon 97062 USA
No de téléphone : 1-800-853-8883

déclarons que le produit

Numéro du produit : AW131
Nom du produit : Thermomètre à Viande pour BBQ / Four Grill-Right Sans fil et Parlant
Fabricant : IDT Technology Limited
Adresse : Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

est conforme à la section 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférence dangereuse, (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris l'interférence qui pourrait causer un fonctionnement indésirable.

Termómetro para Barbacoa / Horno Grill-Right Inalámbrico y con Voz Modelo: AW131

MANUAL DE USUARIO

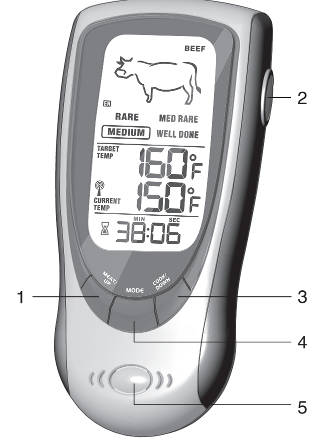
ES

INTRODUCCION

Gracias por elegir el Termómetro para Barbacoa con voz inalámbrico de Oregon Scientific™. Sírvase guardar este manual para disponer de las instrucciones y la información que debería conocer.

RESUMEN

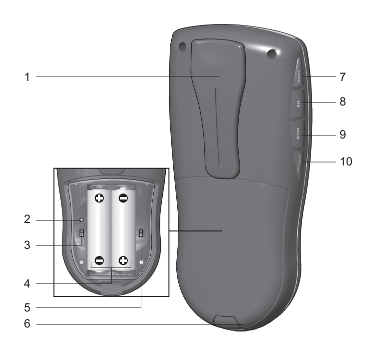
VISTA FRONTAL DE LA UNIDAD PRINCIPAL

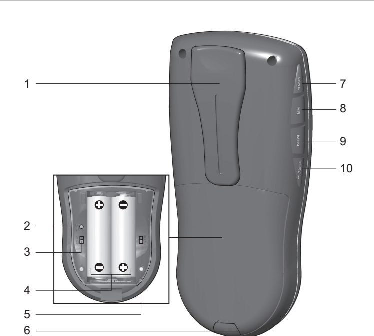




1. **MEAT / UP :** Selecciona el tipo de carne / incrementa la temperatura deseada
2. **POWER :** Activa / Desactiva la unidad
3. **COOK / DOWN :** Selecciona el de nivel de cocción / reducción de la temperatura deseada
4. **MODE :** Selecciona las opciones de cocción
5. Altavoz

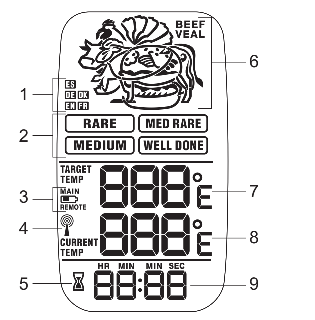
VISTA TRASERA DE LA UNIDAD PRINCIPAL





1. Clip para el cinturón
2. **RESET**
3. **°C / °F :** Selecciona la unidad de temperatura
4. Compartimiento para las pilas
5. **HI / LOW :** Selecciona el nivel del volumen
6. Palanca de compartimento para las pilas
7. **LANG :** Pulse para seleccionar el idioma para los comandos de voz
8. **HR :** Selecciona las horas del temporizador
9. **MIN :** Selecciona los minutos del temporizador
10. **START / STOP :** Inicia, pausa y re-inicia el temporizador

PANTALLA LCD



1. Iconos de idioma
2. Nivel de cocción
3. Indicador de pila con poca potencia
4. Icono de recepción de señal
5. Icono del temporizador
6. Tipos de carne
7. Temperatura deseada
8. Temperatura actual
9. Temporizador

TRANSMISOR Y SONDA

1. Indicador LED
2. **RESET**
3. **POWER**: Activa/ Desactiva el transmisor
4. Toma de la sonda
5. Compartimento para las pilas

1. Cable de la sonda
2. Punta de la sonda

PARA EMPEZAR

PILAS

Introduzca las dos pilas UM-3 (AA) de 1.5V como se indica en el diagrama y haciendo coincidir la polaridad (+ y -).

MAIN Indica que las pilas tienen poca potencia.

SELECCIONE EL IDIOMA

Se debe seleccionar el idioma de voz cuando se activa la unidad por primera vez o después de cambiar las pilas.

1. Pulse **POWER** y manténgalo pulsado para activar la unidad principal. Los iconos de idioma titilarán.
2. Pulse **LANG** para seleccionar el idioma deseado.

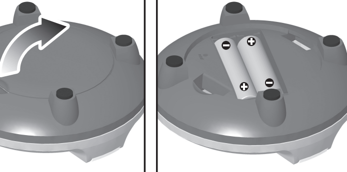
NOTA Las opciones de idioma son: EN (inglés), DK (danés), FR (francés), ES (español) y DE (alemán).

SOPORTE

Coloque la unidad en el soporte suministrado y colóquelo en una mesa o superficie para poder verlo y acceder a él fácilmente.

TRANSMISOR

1. Retire la tapa del compartimento para las pilas e introduzca las dos pilas para el transmisor UM-4 (AAA) de 1.5V haciendo coincidir la polaridad (+ y -).



2. Pulse **RESET** y vuelva a colocar la tapa del compartimento para pilas. El indicador LED titilará para indicar que el transmisor está encendido.

REMOTE indica que las pilas tienen poca potencia.

TRANSMISION DE DATOS DEL TRANSMISOR

Coloque el transmisor en un radio de 100 m (330 pies) de la unidad principal. El icono de recepción del sensor muestra el estado.

FUERTE	DEBIL	NO SE RECIBE SEÑAL

NOTA El indicador LED titila durante la transmisión. Si el transmisor se retira del radio de la cobertura, la unidad emitirá tres pitidos.

FUNCIONAMIENTO

PRECAUCION La sonda es un objeto puntiagudo de metal y se calienta durante la cocción. Manipúlela con cuidado.



1. Conecte el conector de la sonda a la toma del transmisor.
2. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne con cuidado de no punzarla. No exponga ningún componente de la sonda a las llamas descubiertas.
3. Pulse **MEAT / UP** para seleccionar el tipo de carne que desee. El anuncio de voz y la pantalla LCD indican el tipo de carne.

ICONO	DESCRIPCIÓN
BEEF	Carne de vaca
	Cordero
VEAL	Ternera
	Hamburguesa
	Cerdo
	Pavo
	Pollo
	Pescado

4. Pulse **COOK / DOWN** para seleccionar el nivel de cocción (Crudo, Poco cocido, Punto medio, o Bien cocido). La pantalla LCD y el anuncio de voz indicarán la selección.
5. La temperatura deseada aparecerá en la pantalla LCD. Empiece a cocinar.
6. Sonarán alertas de cocción según la temperatura:
- Alerta de casi listo: 2 pitidos seguidos de "Está casi listo" cuando la carne esté alcanzando la temperatura deseada.
- Alerta de listo: 4 pitidos seguidos de "Está listo" cuando la carne alcance la temperatura deseada.
- Alerta de sobrecocción: La pantalla LCD titilará y seguirá emitiendo pitidos hasta que se pulse algún botón.

7. Pulse cualquier botón para desactivar la alerta.

NOTA Si la temperatura de la sonda supera la temeptratura máxima de pantalla (300°C / 572°F), la pantalla LCD titilará.

CONFIGURE MANUALMENTE LA TEMPERATURA DESEADA.

1. Introduzca la sonda en la carne, tal y como se muestra en la imagen anterior.
2. Pulse **MODE** y manténgalo pulsado para seleccionar el modo de temperatura deseada manual. Cuando esté en este modo, los iconos de carne desaparecerán.
3. Pulse **MEAT / UP** y **COOK / DOWN** para seleccionar la temperatura que desee.
4. La temperatura deseada aparecerá en la pantalla LCD. Empiece a cocinar.
5. Las alertas de cocción sonarán como se ha explicado anteriormente.
6. Pulse cualquier botón para desactivar la alerta.

NOTA Pulse **MODE** y manténgalo pulsado para volver automáticamente al modo de temperatura deseado.

DESPUES DE COCINAR

- En cuanto acabe de cocinar, retire la sonda usando una manopla de horno.
- Limpie la sonda con agua y un detergente suave. Para limpiar la unidad principal y el sensor use un paño húmedo.

NOTA No limpie la sonda en el lavavajillas ni sumerja la unidad principal o el transmisor en agua.

TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA Y PROGRESIVA

Los temporizadores de cuenta regresiva y progresiva operan independientemente del sensor de temperatura.

Para configurar el temporizador de cuenta progresiva:
Si no se configura un temporizador de cuenta regresiva, el temporizador funcionará de manera progresiva.

Para configurar la cuenta regresiva:
Use **HR** y **MIN** para configurar la cuenta regresiva.

Para poner en marcha el temporizador:
1. Pulse **START / STOP** para empezar.
2. Pulse **START / STOP** de nuevo para hacer una pausa.
3. En pausa, pulse **START / STOP** y manténgalo pulsado para volver a cero.
4. En cuanto haya finalizado una cuenta regresiva, la unidad emitirá un pitido. Para desactivar la alerta, pulse cualquier botón.

NOTA El temporizador de cuenta regresiva contará hasta to 23:59.59 seg.

UNIDAD DE TEMPERATURA

Pulse **°C / °F** para seleccionar la unidad de temperatura.

VOLUMEN

Deslice el botón **Hi/LO** para seleccionar el volumen deseado.

BLOQUEO AUTOMATICO

Si durante 5 segundos no se pulsa ningún botón, el bloqueo se activará automáticamente. Pulse cualquier botón para desbloquear.

ILUMINACION DE LA PANTALLA

Pulse cualquier botón para iluminar la pantalla durante 5 segundos.

PRECAUCIONES

- No exponga a la unidad a fuerza extrema, descargas, polvo, fluctuaciones de temperatura o humedad.
- No cubra los orificios de ventilación con objetos como periódicos, cortinas, etc.
- No sumerja el dispositivo en agua. Si se vertiera líquido en la unidad, límpiela con un paño suave y sin electricidad estática.
- No limpie la unidad con materiales abrasivos o corrosivos.
- No manipule los componentes internos, de hacerlo se invalidaría la garantía.
- Use siempre pilas nuevas. No mezcle pilas viejas con pilas nuevas.
- Las imágenes de esta guía para el usuario pueden ser distintas al producto en sí.
- Cuando se deshaga de este producto, asegúrese de que sea recolectado separadamente para recibir un tratamiento especial.
- La colocación de este producto encima de ciertos tipos de madera puede provocar daños a sus acabados. Oregon Scientific no se responsabilizará de dichos daños. Consulte las instrucciones de cuidado del fabricante para obtener más información.
- Los contenidos de este manual no pueden reproducirse sin permiso del fabricante.
- No deseche las pilas gastadas con la basura normal. Es necesario que se recojan separadamente para poder tratarlas.
- Tenga en cuenta que algunas unidades disponen de una cinta de seguridad para las pilas. Retire la cinta del compartimiento para pilas antes de usarla por primera vez.

NOTA La ficha técnica de este producto y los contenidos de este manual de usuario pueden cambiarse sin aviso.

FICHA TECNICA

TIPO	DESCRIPCION
UNIDAD PRINCIPAL	
L X A X A	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 pulgadas)
Peso (sin pilas)	145 g (5.1 oz)
Unidad de temperatura	°C / °F
Resolución de temperatura	1°C (-2ºF)
Pantalla de alcance de temperatura	0°C -300°C (32°F - 572°F)
Frecuencia de la señal	433MHz
Alimentación	2 pilas UM-3 (AA) de 1.5V
UNIDAD REMOTA	
L X A X A	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 pulgadas)
Peso (sin pilas)	55 g (1.9 oz)
Alcance de transmisión	100 m (300 pies) sin obstáculos
Alimentación	2 pilas UM-4 / AAA de 1.5V

SOBRE OREGON SCIENTIFIC

Si está en EE. UU. y quiere ponerse en contacto directo con nuestro Departamento de Atención al Cliente, llame al

1-800-853-8883.

DECLARACION DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC)

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC (Comisión Federal de Comunicaciones). El funcionamiento de la unidad queda sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Que este dispositivo no cause interferencias perjudiciales, y. (2) Que este dispositivo acepte todas las interferencias que reciba, incluso las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA Los cambios o las modificaciones no aprobados en forma expresa por los responsables del cumplimiento de las normas pertinentes podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

NOTA Este equipo ha sido probado y se comprobó que cumple con los límites estipulados para un dispositivo digital Clase B conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo a las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. No obstante, no se garantiza que no se producirán interferencias en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse al encender o apagar el equipo, se recomienda que el usuario intente corregirlas aplicando las siguientes medidas:

- Vuelva a orientar o a ubicar la antena receptora.
- Incremente la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito distinto del que utilizó para conectar el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experto en radio/ TV para obtener ayuda.

DECLARACION DE CONFORMIDAD

La siguiente información no se utilizará como contacto para soporte técnico o ventas. Para realizar todo tipo de consultas, llame a nuestro número de atención al cliente al 1-800-853-8883.

Nosotros

Nombre : Oregon Scientific, Inc.
Dirección : 19861 SW 95th Ave., Tualatin, Oregon 97062 Estados Unidos
Número de teléfono: 1-800-853-8883

declaramos que el producto

Número de producto: AW131
Nombre del producto: Termómetro para Barbacoa / Horno Grill-Right Inalámbrico y con Voz
Fabricante: IDT Technology Limited
Dirección: Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon,Hong Kong

cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su funcionamiento queda sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Que este dispositivo no cause interferencias perjudiciales, y. (2) Que este dispositivo acepte todas las interferencias que reciba, incluso las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.



P/N.: 086L004762-022